37e Année. — Tome LXXIII. N° 1886 Paris, 21 Août 1930

REVUE DE VITICULTURE

MOTOCULTURE VITICOLE

Tracteurs pour vignobles

L'on peut dire qu'aujourd'hui, l'emploi des tracteurs en agriculture a reçu sa consécration. L'avenir apportera certainement encore divers perfectionnements, mais enfin, les instruments dont nous disposons nous permettent de « marcher ».

En est-il de même en viticulture ? — Avons-nous en mains l'instrument capable de donner satisfaction en tout temps et dans les nombreux cas que nous rencontrons dans la culture de nos vignobles ?

Au risque d'encourir les foudres de certains constructeurs, dont le plus grand tort a été de ne pas s'être suffisamment familiarisés avec la culture du vignoble avant de concevoir la machine, nous n'hésitons pas à déclarer que le vigneron ne possède pas encore le tracteur pratique sur lequel il puisse compter et surtout travaillant économiquement.

Pour être juste, nous reconnaissons que certains instruments sont susceptibles de rendre des services dans des conditions bien déterminées, mais quant à généraliser leur emploi, il y a loin.

Ce qui manque, c'est le tracteur « passe-partout », qui ne soit ni un joujou, ni un mastodonte, de prix abordable, facile à diriger, robuste, susceptible de travailler dans les vignes herbeuses aussi bien que dans les vignes propres, et enfin, dont l'entretien ne nous fasse pas regretter la vente de nos chevaux. — Ce tracteur est encore à créer.

Comment expliquer cette mise au point encore si imparfaite ? Il n'est pas malaisé d'y répondre, et nous sommes persuadés que, si les progrès ont été si lents, la faute en revient en partie aux constructeurs qui se sont trop renfermés dans leur tour d'ivoire et qui, se fiant seulement à leur science d'ingénieur, n'ont pas compris qu'il était nécessaire de posséder, en même temps que la conception d'un tracteur, la connaissance parfaite de la culture de nos vignobles.

Malgré notre franc-parler, que l'on ne se méprenne pas sur notre pensée. Nous ne contestons pas la science et la valeur de la grande majorité de nos ingénieurs, ni leur bonne foi, mais il nous semble qu'il répugnait aux gens de métier à se mêler à ceux qui sont penchés sur la terre, et dont les conseils leur eussent été souvent de la plus grande utilité.

Ils se seraient alors aperçus, nos constructeurs, de la nécessité qu'il y a,

pour un tracteur, de pouvoir virer sans abîmer les ceps de l'extrémité des rangées dans des fourrières de 1 m. 50 à 2 mètres de large. Ils auraient remarqué également que l'instrument doit être suffisamment stable pour éviter tout dégât dans les rangées ; qu'il existe une grande marge entre l'effort nécessaire au crochet d'attelage selon que la terre est plus ou moins argileuse ou plus ou moins desséchée ; que la charrue attelée au tracteur est faite pour enterrer les herbes et non pas pour remplir l'office d'un râteau, ce qui oblige le conducteur à arrêter tous les dix mètres afin de débourrer l'instrument.

On aurait remarqué également que, si le tracteur fait 700 kgs au crochet d'attelage, il ne suffit pas de diviser par 4 pour calculer l'effort de résistance de chaque soc dans une charrue à 4 socs. En suivant le guéret, on aurait appris qu'il est toujours possible de rencontrer un obstacle imprévu : pierre ou racine, sur lequel l'un de ces socs venant à butter fait subir au seul soc la totalité de l'effort au crochet. Et nous en passons.

L'ingénieur qui aurait accepté, dans son très grand intérêt, à vivre la vie du vigneron durant quelques jours, se serait aperçu de bien d'autres choses encore : de la nécessité d'avoir une machine robuste, n'obligeant pas à des arrêts fréquents ni au changement répété de certaines pièces. Il eût compris aussi combien le brave vigneron avait raison de s'énerver lorsqu'un représentant mettait souvent quinze jours et plus pour lui procurer la pièce de rechange indispensable en période pressée. Et la note des réparations adressée par le mécanicien du coin, combien est-elle souvent suggestive. Au train où vont les choses et avec l'élasticité des consciences actuelles, nous verrons bientôt dans le libellé des factures des articles comme les suivants :

Souffler dans un robinet pour enlever la poussière.... 4 fr. 90
Effort supplémentaire pour débloquer un écrou..... 2 fr. 75.

Soyez tranquilles, mes chers amis, cela arrivera bientôt et c'est bien l'une des raisons principales qui implique la nécessité de machines bien construites.

Ce Tracteur Vigneron devra-t-il être à chenilles ou monté sur roues ? Le système à chenilles est évidemment très séduisant, mais ses avantages, en somme plus apparents que réels, se paient par un amortissement plus élevé provenant de son prix d'achat d'abord et de son coûteux entretien ensuite. J'en appelle à ceux qui les ont employés, qui en savent quelque chose.

Nous aimerions, personnellement, voir s'orienter ces tracteurs vers le système à roues, et à 3 plutôt qu'à 4, avec roue motrice à l'arrière. Les virages seraient aussi faciles qu'avec un caterpillar et rien n'empêche de donner à cette roue arrière le plus de largeur possible afin de faciliter l'adhérence.

Il serait également de toute nécessité que le prix d'achat ne soit pas trop élevé afin que l'emploi de ce tracteur ait sa justification dans la moyenne et la petite propriété. Quant à sa puissance, une moyenne de 15 CV nous semble suffisante pour remorquer facilement en tous terrains en raison de 3 à 4 km. à l'heure, une charrue à 4 socs travaillant en interligne moyen de 1 m. 50 en un seul passage et à une profondeur de 10 à 12 cm.

Il importe aussi que le constructeur se préoccupe non seulement de la charrue, mais d'un parfait système de relevage de cette charrue. On ne peut rien

attendre de bon d'un ensemble ainsi composé : le tracteur et la charrue construits par deux fabricants différents n'ayant pas entre eux la cohésion nécessaire. N'oublions pas que nous sommes dans les vignes et non pas dans les champs où l'on peut faire ce que l'on veut, et qu'ici, la charrue doit être construite pour le tracteur, et le tracteur pour la charrue.

Le montage de cette charrue exige des connaissances qu'un simple laboureur, ayant la pratique du sol, connaît souvent mieux qu'un bon mécanicien. De grâce, ne l'oublions pas. Bien des gens imbus de pédantisme trouveront nos préoccupations exagérées, mais c'est de l'avoir oublié que des outils devant faire monts et merveilles ont subi au travail un fiasco complet.

Enfin, ne nous laissons pas séduire outre mesure par certaines théories qu'heureusement cette année humide tend à mettre à mal. Ce serait la suppression de la charrue pour la remplacer uniquement par des instruments à dents flexibles : canadiennes ou autres.

Les deux instruments charrues et canadiennes ont chacun leur emploi déterminé, en période voulue, et ce serait faire injure au vigneron digne de ce nom que de vouloir lui apprendre quand il faut se servir de l'un ou de l'autre de ces deux instruments. Son clair bon sens jugera.

PAUL GALLES,
régisseur général
du Domaine du Château des Cheminières,
près Castelnaudary (Aude).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de l'Hérault (G. P.). — Situation du vignoble du Haut-Languedoc (Fernand de Fournas). — Situation du vignoble de la région toulousaine (E. Pée-Laby). — Situation du vignoble de la Haute-Garonne (G. Héron) — Situation du vignoble bordelais (R. P.). — Situation du vignoble champenois (P. Hallade). — Situation viticole de la Bourgogne (J. L.). — Expériences de vinification sur vendanges mildiousées (Maurice Tasseau). — La session de l'Office international du vin des 3 et 4 juillet et la crise viticole (H. J.). — Concours national de monographies agricoles de la Société des Agriculteurs de France — Casiers vinicoles (O. I. V.). — Association de propagande pour le vin (A. P. V.). — Après la clôture de la souscription ouverte en Algérie pour les victimes des inondations du Midi (Mac Grellet). — Situation du marché à fin juillet (H. A).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température est toujours très variable ainsi que l'état atmosphérique.

Nous enregistrons des 14° de température seulement dans les matinées de certains jours. Des orages se déclenchent dans notre région presque journellement sans causer de dégâts. Sur certaines parties du Languedoc, ce sont simplement des ondées suivies de vents frais du Nord. Cela ne nuit pas aux raisins qui restent encore sur les ceps. Nous avons de temps à autre quelques journées chaudes pour avancer la maturité. De telle sorte que les vendanges dont on ne prévoyait le commencement que vers le 15 septembre, se feront à partir des premiers jours du mois prochain.

Il est à prévoir que comme l'année dernière, le raisin va mûrir rapidement si la température s'élève un peu comme chaque année à cette époque. Le viticulteur prudent ne se laissera pas prendre au dépourvu, ainsi qu'il la fait l'an dernier où le raisin est passé de la véraison à la maturité complète très rapidement.

Dans le vignoble, on continue les sulfatages et quelques poudrages. On a soufré encore ces derniers jours les vignes atteintes d'un peu d'Oïdium.

Les sulfatagese répétés ont fait négliger cette année les soufrages, ce qui a fait apparaître plus d'Oïdium que les années précédentes.

L'Oïdium étant beaucoup plus facile à prévenir et à combattre, que le Mildiou, on ne devrait jamais constater sa présence dans le vignoble.

On connaît les cépages prédisposés à l'Oïdium qui mériteraient d'être traités préventivement chaque année.

Quoique les greffages sur place n'aient pas réussi cette année, il faut les surveiller attentivement et soigner ceux qui se sont développés. Bien enlever les radicelles qui ont poussé sur le greffon et ne pas craindre de sulfater pour conserver les feuilles et préserver les jeunes pousses.

Faire enlever les aristoloches (faouternes) qui se développent au milieu des ceps, si l'on ne veut pas s'exposer à avoir un vin avec mauvais goût. Cette année, la mauvaise herbe est abondante et vigoureuse.

Faire couper les herbes qui sont trop abondantes dans les vignes, éviter la pourriture des raisins à la maturité. Il est temps de mettre de l'ordre à la cave et de nettoyer la vaisselle vinaire, ainsi tous les objets et ustensiles qui seront utilisés à la vendange et pour la vinification

Les cuves neuves devront être remplies d'eau et affranchies ensuite suivant les méthodes que nous avons indiquées.

Il ne faudra pas faire cuver longtemps le vin, à cause des grains avariés qui se trouveront dans un grand nombre de raisins.

Si certaines vendanges étaient trop avariées, il serait bon de faire le vin en rosé.

Les expéditions de raisins de table sont très actives. La gare de Villeneuve-les-Maguelonne près Montpellier a expédié jusqu'à 35 wagons par jour, la semaine dernière.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été assez animés, par le nombre de viticulteurs et de courtiers ruraux qui s'y sont rendus ; mais les affaires traitées n'ont pas été importantes ni nombreuses.

Un certain nombre de viticulteurs possesseurs de vins ne sont pas vendeurs, d'autres demandent 200 francs de vins au-dessous de 10 degrés.

Le commerce extérieur qui s'est réapprovisionné surtout par les reventes, reçoit en ce moment le vin acheté. Aussi, les wagons réservoirs sont occupés et se paient jusqu'à 8 francs de location l'hecto-voyage. Les gares expédient avec une activité inaccoutumée dans ce mois.

La gare de Montpellier seule a expédié la semaine dernière, plus de 100 wagons par jour, remplis sur place. Aussi, le personnel qui est un peu réduit, à cette période de congés se trouve surmené.

Il est à craindre que les centres de consommation une fois approvisionnés arrêtent leurs achats jusqu'après la vendange.

Les vins nouveaux d'Algérie vont faire leur apparition sur les places de Paris et du Nord, ce qui contribuera à paralyser le mouvement d'achats de notre région.

Peut-être les propriétaires-viticulteurs qui ont refusé au commencement de ce mois 180 fr. l'hecto pour des vins ordinaires de 10° le regretteront-ils.

On s'entretient dans les marchés, de la réquisition des vins à transformer en alcool et certains propriétaires qui avaient conservé la quantité à fournir, en raison de leur déclaration de récolte, viennent de profiter de la hausse pour vendre cette réserve.

On commente aussi les décrets du 29 juillet dernier réglementant la teneur et la composition des vins de chacune des sept régions de la France.

Pour notre région méridionale, les vins dits normaux doivent titrer 9°.

Au-dessous de ce titre alcoolique, les vins doivent avoir une composition spéciale assez compliquée et régulière pour éviter le mouillage ou la culture intensive.

1° Le minimum d'alcool en poids par gramme d'extrait sec réduit, doit être de 2 gr. 5 pour les vins rouges et 3 grammes pour les vins blancs.

2° Le minimum d'acidité fixe par degré d'alcool varie suivant le titre alcoolique de 1,10 pour les vins de 5°5 à 0,42 pour les vins de 8°5.

Si ces vins au-dessous de 9°, n'ont pas une composition conforme aux indications ci-dessus, il faudra les vendre à la distillerie. Les vins produits dans des tènements à grande production, seront à surveiller dans certaines années, si les propriétaires ne veulent pas s'exposer à des ennuis et même à des procès.

Une certaine réglementation était indispensable pour garantir et protéger le vin naturel ; mais à force de réglementer et de surveiller, la propriété individuelle et la liberté du propriétaire n'existeront plus.

Ceux qui se plaignent le plus maintenant, sont précisément les mêmes qui se sont adressés au Gouvernement, aussitôt que les affaires sur les vins sont devenues calmes.

On s'apercevra bientôt que l'Etat-Providence n'existe pas. E. F.

Situation du vignoble de l'Hérault. — Tout le vignoble du département est à l'heure actuelle atteint du Mildiou.

Dans certaines régions, la récolte est complètement compromise et toutes les grappes fortement atteintes en pleine floraison ont disparu.

Dans les vignes bien défendues et qui paraissent jusqu'à ce jour préservées, beaucoup de grappes portent de loin en loin des grains atteints de Rot Brun. Le nombre de ces grains se multiplie de jour en jour et en raison des conditions atmosphériques extrêmement défavorables, il est impossible de prévoir où s'arrêtera le mal.

En ce qui concerne la qualité, il est à craindre que les vins produits soient inférieurs, pauvres en alcool, car si dans les rares vignes bien défendues le feuillage paraît relativement sain, par contre dans la majorité des vignes, la surface foliacée est réduite par les taches et il est à présumer que l'élaboration du sucre se fasse dans de mauvaises conditions.

En ce qui concerne la situation du marché des vins, voici la cote officielle du dernier marché.

Cours pratiqués du 28 juillet au 5 août

Chambre d'Agriculture de l'Hérault

Vins : cours très fermes, 18-19 francs. Quelques très beaux vins ont atteint 20 francs. Les demandes du commerce paraissent se restreindre quelque peu. Le volume des affaires traitées s'est amoindri, tandis que la résistance de la propriété augmente.

Le mauvais temps persiste.

Chambre de Commerce de Montpellier

Rouge 8° 1/2 à 11° 1/2, 150 à 200 francs l'hecto.

Nu, pris à la propriété selon degré, qualité, condition et situation de la cave. Tous frais en sus.

Rosé blanc de blanc sur souche :

Pas d'affaires signalées. — G. P.

Situation du vignoble du Haut-Languedoc. — Il y a à peine quelques semaines, on craignait une surproduction, qui ajoutée à celle de 1929 aurait rendu le vin absolument invendable.

Il y avait toutes sortes de projets de loi, et la guerre était déclarée aux Hybrides, coupables, paraît-il, de cette surproduction et de la mévente. C'était leur faire beaucoup d'honneur.

Mais voilà que le Mildiou dont on ne parlait guère plus, accompagné du Black Rot et de l'Oïdium, ont fait une rentrée foudroyante, et ont mis en fuite la mévente, les bas prix et les excédents. On a sulfaté, resulfaté 5 fois, 7 fois, 10 fois et le Mildiou a triomphé du sulfate de cuivre, a dévoré les feuilles et séché les raisins. Les marchands de drogues sont sur les dents et ont dû faire des fortunes.

Le Haut-Languedoc n'est pas épargné et de nombreux vignobles sont dans un état lamentable, d'autres sont moins touchés et auront une petite récolte, mais l'ensemble donnera à peine un tiers de récolte normale. Le vin est cher et il est probable que le prix du degré montera encore. Les viticulteurs qui ont gardé leur récolte de 1929 sont rares, ceux-là pourront atténuer le désastre de 1930.

Que sont devenus les Hybrides dans cette formidable débâcle ?

Il y a 30 ans que je ne cultive que les Hybrides. Et il y a 30 ans que je n'ai jamais sulfaté ni soufré mes vignes, sauf le Gaillard 157 qui reçoit deux traitements au cuivre.

Cette année-ci, le S. 6468 blanc est absolument indemne, très vigoureux et forte récolte ; le vieux S. 63 aussi, très grosse récolte, pas une tache ; le S. 2007, quelques taches de Mildiou sur les feuilles, récolte magnifique ; S. 5455 splendide avec un peu d'Oïdium sur de rares souches. Le vin de ce numéro est absolument remarquable, et est très supérieur aux vins de nos différents viniferas du Midi. Le S. 5813 indemne aussi, pas d'Anthracnose, maladie qui l'attaque à Toulouse. S. 6905 très beau. Couderc 7120 fort répandu a une formidable récolte ; ces jours-ci, j'ai visité une vigne de quatre hectares de ce numéro, placée à côté d'un très grand vignoble de viniferas ravagé, brûlé, séché par le Mildiou. Le Couderc 7120 avec son beau feuillage vert foncé et ses raisins rutilants de santé tranche et resplendit à côté de ce désastre.

Le Malègue 824-6 chez moi, sans traitement, a été malmené par le Black Rot, la moitié de la récolte est perdue.

En résumé, tous les vignobles d'hybrides de ma contrée auront une belle récolte à peu de frais. Les viniferas auront coûté fort cher en traitements et donneront une récolte piteuse. C'est un fait incontestable. Et je me demande pourquoi les Hybrides ont des ennemis aussi acharnés ? Il y a 30 ans, les Noah, les Othello, les Clinton et autres donnaient des vins abominables qui sentaient la punaise, mais maintenant la plupart des nouveaux Seibel et Couderc donnent des vins très supérieurs aux vins d'Aramon, et alors pourquoi cette haine et pourquoi cette intention d'en supprimer la culture ?

Pourquoi les blés hybrides si nombreux ne provoquent-ils pas, aussi, une levée de boucliers ? Pourquoi les fleurs si nombreuses créées, tous les jours, par Vilmorin, les légumes améliorés par l'hybridation ne trouvent-ils que des admirateurs ? Mystère.

La récolte de blé est très mauvaise, 15 hectolitres à l'hectare environ, les fourrages invendables et les dégrèvements d'impôts annoncés se sont traduits sur mon bordereau par une augmentation de 850 francs. Et on s'étonne de voir les jeunes générations fuir la terre. — Fernand de Fournas.

Situation du vignoble de la région toulousaine. — 1. *Viniferas.* — Depuis ma dernière note parue fin juin, la situation du vignoble s'est fortement aggravée. Les pluies orageuses presque quotidiennes en sont la cause.

Le *Mildiou* a marché très rapidement dans les vignes où les traitements n'ont pu être faits assez tôt. Les divers *Rots* (gris et brun) ont envahi les grappes ; à l'heure qu'il est, beaucoup d'entre elles sont sèches et tombent en poussière. On peut voir, sous forme de *coup de pouce*, le *Rot Brun* attaquer bien des grains. Dans les vignes, la destruction de la récolte peut être évaluée à 50 pour 100, et je crains que ça ne soit pas fini. Ceci dépendra des conditions atmosphériques au moment de la véraison.

Dans d'autres vignobles, au contraire, la récolte a été sauvée avec un petit nombre de traitements. J'ai vu sur la rive gauche de la Garonne une vigne de *Grand Noir* sulfatée seulement quatre fois qui n'a aucun mal ; les traitements avaient été faits de très bonne heure.

En général, les variétés de vignes les plus touchées sont : le *Chasselas* qu'il a été presque impossible de défendre dans certains endroits ; le *Mauzac* ou *Blanquette* est dans le même cas. Les feuilles jaunissent rapidement et vont tomber au premier jour ; le *Grand Noir*, la *Négresse* et quelques autres sont aussi maltraités.

Aux méfaits du *Mildiou*, il faut ajouter celui de la *Coulure*. Elle s'est produite dans quelques cas au moment de la floraison contrariée par les pluies froides ; et dans d'autres cas à la suite d'attaques par le *Rot Gris* qui a fait périr des grappes entières ou seulement quelques grains : c'est ce qui s'est passé le plus souvent.

Il est impossible d'évaluer la perte de la récolte des *Viniferas* en ce moment, d'autant moins qu'elle peut s'accroître par la destruction d'un certain nombre de grappes par l'*Oïdium* qui est loin d'avoir fait autant de mal que le Mildiou.

II. *Hybrides*. — Il n'est pas douteux que les H. P. D. ont beaucoup mieux résisté à l'invasion du *Mildiou* et de ses divers *Rots* que les Viniferas. Cette constatation faite par toutes les personnes qui s'occupent de viticulture est encourageante.

Certains H. P., laissés sans traitement au cuivre, ont résisté complètement.

D'autres, non traités, ont été plus ou moins atteints, selon les variétés.

Il en est d'autres, bien connus pour leur grosse production, que l'on a pu sauver avec un petit nombre de sulfatages.

Enfin, la *Coulure* a éclairci les grappes de quelques cépages et non des moindres, Coulure provoquée le plus souvent par l'avortement de la fleur.

Quelques Hybrides introduits récemment dans les cultures, que l'on disait réfractaires aux maladies, ont souffert plus ou moins dans leurs organes de végétation et de fructification. Il sera donc possible de faire cette année une sélection assez sérieuse pour préciser la résistance relative des uns et des autres. Cette sélection permettra en outre de réduire la liste déjà trop longue des *prétendus* bons Hybrides, et de ne conserver que ceux qui ont fait leurs preuves depuis un certain nombre d'années, dans des contrées bien déterminées.

Je ne cite pas des numéros de bons ou de mauvais H. P., parce que j'ai l'intention après les vendanges de signaler les cépages qui auront présenté cette année d'invasion intense un ensemble de qualités qui peuvent les faire ranger dans une liste de bons Hybrides, à cultiver dans un pays à sol et à climat bien caractérisés. — E. Pée-Laby.

Situation du vignoble de la Haute-Garonne. — La récolte de vin dans le département de la Haute-Garonne est à l'heure présente très sérieusement compromise ; la situation ne peut s'améliorer, mais, hélas, elle peut s'aggraver encore chez tous les viticulteurs qui n'exercent pas sur la végétation de leurs vignes une très rigoureuse surveillance.

Il faudrait, à mon avis, chercher par l'observation des faits à déduire des enseignements pratiques pour l'avenir. Voyons comment les choses se sont passées :

Les vignes ont convenablement végété jusque vers le 1er juillet et il ne semblait pas qu'il y ait eu, jusqu'à ce moment-là, d'attaque de Mildiou ; je dis qu'il ne semblait pas, parce que malheureusement un trop grand nombre de viticulteurs confiants ou insouciants ne surveillent pas très attentivement la végétation de leurs vignes, et une attaque partielle du vignoble, dont le développement n'est pas favorisé par un temps humide et chaud, peut passer inaperçue, mais c'est cependant un foyer d'attaque qu'un temps favorable fera quelquefois brusquement développer. Donc, le 1er juillet, toutes les vignes paraissaient en bon état, non point cependant en bon état de culture, car les pluies fréquentes avaient empêché les façons culturales et l'herbe, dans beaucoup de vignes, avait poussé, favorisant le développement du Mildiou en période favorable.

J'ouvre ici une parenthèse pour faire observer que beaucoup de viticulteurs qui n'ont pas voulu abandonner leurs anciens modes de culture n'ont jamais pu les labourer en temps voulu. Je dis qu'ils n'ont pas pu les labourer en temps opportun, d'une part, parce que pour pouvoir entrer avec la charrue dans une terre qui a été assez profondément mouillée, il faut qu'elle soit bien essuyée, alors qu'avec des roues à dents de cultivateur ou avec des appareils

à disques il est possible de travailler superficiellement une terre encore trop grasse ; d'autre part, le travail de labourage est extrêmement long et avant que vous arriviez à terminer votre labour, la terre est devenue tellement sèche que cela devient impossible, il faut attendre une nouvelle pluie, cependant que les herbes ont continué à pousser.

Nous voyons donc que, à la date du 1er juillet, toutes les vignes n'étaient pas dans un même état de défense au regard de l'humidité du sol et non plus n'avaient pas un ensemble de feuilles assez cuirassées par des traitements multipliés. Donc, à partir du 1er juillet, nous avons par des orages et des températures ambiantes des conditions bien favorables au développement du Mildiou. Toutes les vignes venaient de faire une poussée assez rapide et possédaient donc toutes des pampres tendres, aqueux, facilement attaquables. Dans les vignobles auxquels je faisais allusion tout à l'heure, l'attaque de toutes ces jeunes feuilles fut foudroyante, et les raisins suivirent de très près; dans les vignobles dont les vieilles feuilles étaient cuirassées par des traitements répétés, l'attaque fut retardée, il n'y avait pas à vrai dire de foyer d'infection dans ces vignes, et le raisin se montra parfaitement résistant, sauf s'entend quelques exceptions, cependant que les jeunes feuilles furent atteintes avant qu'il ne fût possible de les mettre à l'abri, cependant les conditions restaient plus favorables pour la lutte et les viticulteurs qui témoignent de la confiance dans les traitements et qui ont agi avec énergie et rapidité ont encore, à l'heure présente, des vignes très belles et très peu de grappes atteintes. Ces traitements ont consisté en un sulfatage très rapidement fait et particulièrement dirigé sur les feuilles supérieures, autrement dit sur les jeunes pousses.

Ce traitement a été suivi d'un poudrage aussi bien fait que possible dirigé le mieux qu'il se pouvait sur les grappes, enfin et sans trop attendre, en raison des pluies et orages menaçants, on procéda à un nouveau sulfatage ; entre deux, on avait relevé la vigne, les pampres pouvaient s'être déplacés et les grappes se présenter autrement, disons enfin qu'il est rare lorsque l'on procède à deux traitements consécutifs, qu'on atteigne les raisins de la même façon et parfois même qu'on n'atteigne une grappe trop cachée.

Quoi qu'il en soit, ces traitements répétés à quelques jours de distance ont assuré jusqu'à ce jour la parfaite conservation des raisins. C'est ainsi que je pourrais citer à Longages une vigne de deux hectares environ de Marterille que l'on connaît pour sa sensibilité, qui se maintient très belle encore, alors que dans le voisinage les récoltes sont à peu près perdues.

La lutte était donc possible avec quelque chance de succès ; j'insiste sur ce point parce que, autour de moi, j'ai entendu des viticulteurs annoncer la faillite du sulfate de cuivre. Ce n'est pas la première fois que chose pareille se produit et j'ai le souvenir un peu lointain que, assistant aux réunions des Agriculteurs de France, je me fis le défenseur du sulfate de cuivre, ce qui m'attira cette réponse de M. Coste-Floret : « Dans ce cas, pour réussir, il faut traiter tous les dix jours. »

Eh oui ! en certains cas, il faut traiter tous les dix jours, mais ces cas sont relativement rares, toute la question est de n'être pas surpris.

Un bon viticulteur devrait presque tous les jours visiter son vignoble, je ne dis pas suivre les souches une à une, mais tout au moins aller regarder l'endroit où il sait que le Mildiou apparaît généralement chez lui ; j'aimerais même lui voir greffer là quelques variétés particulièrement sensibles qui lui serviraient d'avertisseur.

Il devrait noter tous les matins le temps qu'il fait, le vent qui souffle, etc. Toutes les fois qu'on voit la température s'élever ou rester chaude, la pluie survenir ou le vent du Midi souffler, on peut prévoir une attaque de Mildiou et, à moins d'avoir des vignes particulièrement bien couvertes de cuivre, il sera de toute prudence de sulfater.

On ne regrettera jamais d'avoir fait un traitement de trop, mais on regrettera souvent d'avoir trop retardé un traitement.

Une seconde recommandation que j'aimerais voir faire aux viticulteurs, c'est d'attacher une plus grande importance à la préparation des bouillies employées.

J'ai toujours donné, après observations faites, la préférence aux bouillies de carbonate de Solvay, bien que je considère la bouillie bordelaise comme aussi très bonne, cependant à la condition que toutes les deux soient légèrement acides et non basiques au moment de leur emploi ; j'ajoute que beaucoup de bouillies sont mal préparées et leur action peut ne pas être bonne et surtout immédiate, la proportion de sulfate de cuivre ne saurait être inférieure à 3 kg. et les préparations rester légèrement acides.

Enfin, lorsque certains viticulteurs sulfatent, je trouve qu'ils n'attachent pas assez d'importance à la compression de la pompe de leurs appareils ; une pulvérisation faite avec une pression insuffisante ressemble à de la pluie, et alors ne sont mouillées que les feuilles et raisins placés sous le jet de l'arrosoir, en quelque sorte ; au contraire, si on a une très forte compression, la préparation cuprique sort en fin brouillard et le brouillard pénètre à l'intérieur de la souche, se déposant sur des grappes modestement cachées sous des feuilles. ce sont ces conditions qui, *toutes réunies*, sont nécessaires pour assurer le succès.

Je trouve la preuve de la nécessité de ces précautions à prendre dans le fait que dans une commune où il m'est possible de suivre les moyens de défense employés par chacun, je peux dire que, seuls les viticulteurs réputés mal soigneux ou peu attentifs, ont beaucoup souffert du Mildiou, gravement cette année.

Il n'en reste pas moins comme certain que la récolte en Haute-Garonne n'atteindra pas 50 % d'une année moyenne, en supposant même que le mal ne s'aggrave pas ; or, nous avons vu souvent le Rot Brun faire de très grands dégâts en année très chaude et pendant le mois d'août ; pour le moment présent, le 7 août, il fait un temps plus particulièrement inquiétant, en raison du froid et on peut craindre que les raisins ne puissent arriver à maturité, ne pouvant élaborer que peu de sucre. Ajoutons que le temps se maintient très humide.

Quelles doivent être aujourd'hui les pensées de ces défenseurs du vin du Midi, qui ont pu concevoir cette idée vraiment monstrueuse de faire distiller des vins de qualité pour dégager le marché et assurer ainsi la vente de vins défectueux et mouillés ? En fait, c'est ce qui se produit, il est de bons vins qui ont été distillés, on le dit, du moins, et d'autres qui avaient vendu leur vin à un prix relativement bas, mais qui cependant permettait au viticulteur de rentrer dans ses débours, sont obligés d'acheter aujourd'hui à un prix qui va s'élever, beaucoup trop à notre avis, des alcools de vin provenant de vins défectueux et mouillés, ce qui va constituer pour tous ceux qui avaient mouillé l'an dernier, une prime à la fraude.

Pour l'instant, le cours des vins va s'établir, à notre avis, trop à la hausse pour le consommateur. On connaît trop mal l'avenir pour vendre sur souches, malgré offres élevées.

Les viticulteurs ne sont pas toujours raisonnables. Sans doute ils ont raison de faire entendre leurs doléances lorsque les cours des vins s'abaissent trop, mais ils ne devraient pas spéculer à la hausse d'une façon inconsidérée, de telle sorte que les vins deviennent inachetables par la masse de la population ouvrière qui comprend les consommateurs les plus nombreux.

J'entends se plaindre beaucoup de viticulteurs qui trouvent que la consommation du vin n'est pas suffisante et qui cherchent à imaginer des moyens de propagande ; qu'ils songent plutôt que c'est par la bonne qualité du vin que l'on attirera la clientèle, que c'est par cette bonne qualité qu'il arrivera à augmenter la consommation.

J'ai souvent entendu des artisans soutenir qu'ils préféraient boire une bonne bouteille de vin que deux mauvaises, c'est là une observation inexacte, il boira bien plus facilement deux bonnes bouteilles de vin qu'une mauvaise, c'est surtout la dépense qui le fait tiquer.

L'histoire la plus reculée nous a appris qu'il existait alors sept vaches grasses et sept vaches maigres, ce qui signifiait que sept années de disette avaient succédé à sept années d'abondance. Ceci est toujours vrai, et le sage Joseph

qui expliquait les songes du roi Pharaon nous dirait encore : « Récoltez donc de la bonne marchandise, vous en écoulerez beaucoup plus ; organisez-vous pour garder l'excédent pour les années de disette, mettez de côté quelques économies en année de bonne vente et vous pourrez supporter sans trop crier les années déficitaires. » — G. Héron, *viticulteur en Haute-Garonne.*

Situation du vignoble bordelais. — Le printemps et l'été exceptionnellement pluvieux que nous venons de traverser ont déterminé dans tout le vignoble girondin, sans exception, un véritable désastre. Les attaques du Mildiou, de Rot Brun, et de Black Rot répétées, ont détruit à peu près les trois quarts de la récolte des rouges et la moitié ou les deux tiers des blancs.

Toutes les théories, toutes les méthodes ont été en défaut. Les quelques rares vignes qui sont relativement saines doivent leur salut, non pas au hasard, comme on l'entend dire bien souvent, mais à des causes parfaitement scientifiques, mais tellement contradictoires qu'on ne peut vraiment en tirer un enseignement.

Tel vigneron, travaillant lui-même sa vigne, l'aura sauvée « en faisant passer sa femme devant lui pendant qu'il sulfatait, pour écarter les feuilles afin d'atteindre bien les grappes ».

Tel autre, gros propriétaire à Saint-Emilion, et disposant dans son industrie d'une main-d'œuvre exceptionnelle, en pratiquant sur tout son vignoble l'incision annulaire. L'effet, assez inattendu, de celle-ci a été de hâter de 2 ou 3 jours la floraison, ce qui lui a permis de ne pas coïncider avec une pluie contaminante.

Tel autre a sauvé la moitié de sa récolte avec 7 sulfatages, et tel autre a tout perdu avec 15.

Devant de telles contradictions, on ne peut dégager de certitudes, on ne peut avoir que des impressions. Celles qui sont les plus probables sont à mon sens celles-ci :

1° Les terrains siliceux, graves, sables, terres maigres sur sous-sols perméables, ont mieux résisté que les terres plus ou moins argileuses ou calcaires.

2° Les vignes les moins fertiles ont mieux résisté que les plus feuillues.

3° Pour la même raison, les fumures azotées ont été un désastre quant au Mildiou.

4° Pour que la méthode banale des sulfatages eût suffi à préserver la récolte, *il eût fallu sulfater après chaque pluie tout son vignoble, et atteindre chaque fois les grappes.*

5° Les labours de printemps ont nui aux vignes. Il eût mieux valu, cette année, laisser la vigne s'enherber que de remuer le sol et augmenter ainsi sa capacité d'absorption de l'eau. Encore l'herbe n'aurait-elle pas dû faire « mèche » jusqu'aux mannes, ce qui implique la nécessité de la couper (voyez main-d'œuvre !)

Il est une sixième conclusion que je ne donne qu'à regret, sachant déplaire aux officiels du jour et me déplaisant à moi-même en l'écrivant. Mais n'y aurait-il pas un courage scientifique comme il y a un courage civique ? C'est celle-ci :

Les quelques hybrides qu'on trouve en Gironde, en trop grande quantité, mais enfin il y en a, et de plus en plus, sont magnifiques. Au milieu du fléau général, ils affichent une opulence cruelle. Leurs propriétaires se sont vu enlever leurs vins en quelques jours, au même prix que les autres. Nécessité n'a pas de loi, on avait peur d'en manquer. Alors ? Quels héros voulez-vous que ne soient pas les vignerons, pour préférer une source certaine de déceptions à une source certaine de richesse ?

Je sais bien la réplique : « C'est avec ces moyens-là que nous tuerons la viticulture française », la renommée des vins d'exportation (2 millions sur 70 millions). Et le spectre de la surproduction (d'ailleurs certaine pour 1931).

Je veux bien ; et j'adopte de grand cœur vos arguments. Mais alors, allez jusqu'au bout de votre théorie et faites-la triompher : 1° qu'une loi interdise

de façon générale et absolue la plantation d'hybrides ; 2° qu'elle définisse d'abord l'hybride ; 3° qu'elle y comprenne l'Aramon.

Tant que vous n'aurez pas fait cela (et je le crois impossible), vous n'aurez rien fait, et le vigneron, je parle du vigneron de vin ordinaire bien entendu, dangereusement séduit, se... moquera des règlements incomplets, des appellations d'origine, des encouragements et autres... et continuera à planter les meilleurs hybrides. Parfois aussi les pires. Le Noah — hélas — a en Gironde un vaste marché. Il est demandé ! Cette année 1930, les Girondins vignerons de Noah feront de l'or. Les réguliers perdront de l'argent.

Quant au marché des vins à Bordeaux pendant cette période de fin de printemps, il a été bien curieux ! Le grand commerce local m'a fait penser à un monarque, je ne sais plus lequel, qui, endormi dans sa tente la veille d'une bataille, ne s'est réveillé que le lendemain à midi : « Sire, lui dit un aide de camp, les ennemis ont envahi la contrée ! — Ah ! diable, dit le roi, mais il va falloir se battre ? — Sire, votre armée s'est battue toute la nuit, et la bataille est gagnée ! »

C'est exactement ce qui s'est passé ici. Au début du printemps, personne ne voulait de vin. Il tombait à des prix catastrophiques, 800, 700, 600 francs le tonneau.

Quand le Mildiou a fait son apparition et qu'il était patent que la récolte serait réduite, tout esprit bien fait aurait pensé qu'il était temps d'acheter les 1929. Bordeaux pas. Seuls, deux ou trois spéculateurs, étrangers au pays, en 10 jours, ont fait une campagne de plusieurs millions, et quand le commerce local s'est réveillé, il a dû payer 2.000 francs (le cours sera paraît-il à 2.200 ou 2.400 aux vendanges) à des spéculateurs, ce dont il refusait 800 francs à la propriété. Des moutons de Panurge, se précipitant tous sur la porte de la hausse ou sur celle de la baisse ! — R. V.

*
* *

La situation n'est pas brillante au vignoble girondin, le Mildiou poursuit ses ravages sur les feuilles et sur les grappes, en dépit de sulfatages répétés jusqu'à 8 et 10 fois dans certaines propriétés. La plupart des cépages ont été attaqués, mais les Merlot et les Malbec ont particulièrement souffert.

Les façons culturales ont été un peu négligées en raison du temps qu'il a fallu consacrer aux traitements anticryptogamiques et à la fenaison. C'est pourquoi la plupart des vignes sont actuellement envahies par une végétation adventice à la fois désagréable à l'œil et préjudiciable à la récolte.

Il n'est pas exagéré de penser que les rendements seront dans l'ensemble du département réduits d'une bonne moitié.

Les prix se sont heureusement élevés, passant de 1.000 francs à 1.800 et 2.000, voire 2.200 pour les vins ordinaires. Il est toutefois assez difficile de faire dès à présent des pronostics pour le début de la campagne prochaine. — M. P.

Situation du vignoble champenois. — Après le printemps anormal dont nous avons parlé dans notre dernière note de nouvelles sur la Champagne, l'été qui a régné dans cette région fut en tous points lamentable ; on peut dire que la pluie n'a pour ainsi dire pas cessé, sauf pendant une courte période qui fut justement celle de la fleur. Il en est résulté une floraison exceptionnellement rapide, qui, du reste, fut en même temps plutôt précoce.

Par un été aussi défavorable, l'occupation unique fut de sulfater sans arrêt, et l'on peut dire que cela a permis de mesurer les grands progrès que l'on a faits depuis quelques années dans la lutte contre les maladies. La chaleur, il est vrai, fit défaut la plupart du temps, mais il n'en est pas moins vrai que les pluies diluviennes, accompagnées parfois d'un peu de grêle, ont sans cesse raviné les vignes et engendré des brouillards du matin et des rosées fort intenses ; malgré cela, ceux qui ont méthodiquement lutté ont évité la progression foudroyante du Rot Brun, alors que leurs voisins qui ont cherché l'économie dans les traitements ont vu leurs récoltes anéanties depuis longtemps.

Les premiers ont actuellement des vignes avec un feuillage vert magnifique ; les seconds, au contraire, conservent à peine assez de feuilles pour mûrir les bois convenablement.

Il en fut de même de la lutte contre l'Oïdium, car, si l'atmosphère chaude et humide fit souvent défaut, on vit malgré cela des régions qui n'avaient reçu qu'un nombre insuffisant de soufrages entièrement envahies, tandis que les vignes contiguës restaient complètement indemnes grâce à un soufrage ou deux supplémentaires, bien réussis, pendant une demi-journée de temps seulement acceptable.

On peut dire qu'il existe encore actuellement certaines régions privilégiées où la grêle n'a pas passé, et où, tous les sacrifices ayant été faits, on est étonné de voir encore, par endroits, de beaux raisins gonflés d'eau pendre après des pieds parfaitement sains, végétant dans un sol boueux, raviné et plein d'herbes. Le fait est assez inattendu.

Il est bien difficile, dans ces conditions, de dire ce qui peut rester actuellement, et ce serait, du reste, une estimation sans valeur, car tout fait penser que la Cochylis aura presque partout tout juste de quoi nourrir sa deuxième génération. La première génération laissait craindre un vol abondant, qui, en effet, s'est montré tel dans les deux nuits non troublées où l'on put les repérer, c'est-à-dire les 15 et 25 juillet ; cela semble bien confirmer que la caractéristique des deux générations de Cochylis, cette année, est la longue période pendant laquelle on les vit durer. Il est donc probable que vers le 15 ou 20 août va commencer la disparition progressive de nos raisins ; si le temps pluvieux continue, les grains énormes et tendres tout gorgés d'eau pourriront très rapidement, et il ne restera quelque chose à cueillir que si la fin d'août et le mois de septembre sont enfin ensoleillés et très secs. Nous ne manquerons pas de tenir les lecteurs de la *Revue* au courant ; mais actuellement, il est certain qu'il reste, en moyenne, sur les vignes de la « Champagne délimitée », le tiers à peine de la récolte de l'année dernière. Restera-t-il 60 000 pièces de 200 litres après les ravages de la Cochylis ? Il faudrait pour cela que ce parasite se contentât de ne détruire que la moitié de ce qui reste ; c'est le temps qui en décidera.

Au milieu de tant de malheurs, nous ne parlons même pas des accidents locaux. C'est ainsi que la « Côte Blanche » vient d'être, par deux fois, gravement grêlée en deux secteurs différents.

Pendant ce temps, le commerce est plongé dans le marasme complet. Les statistiques de la Régie semblent à ce sujet un peu réconfortantes, mais ce n'est qu'une illusion, car les expéditions qu'elles résument ne sont faites qu'en petits vins très bon marché expédiés par ceux qui sont dans la nécessité de faire à tout prix du lest en consentant les prix les plus invraisemblables pour des vins du reste traités à la hâte. Mais ce n'est pas là le vrai commerce champenois qui représente une si grande richesse commerciale pour la France.

Il est désespérant de voir, pendant ce temps, se fermer pour nos vins les frontières espagnoles. C'est encore un pays à rayer de la liste de nos clients. Bien d'autres, par leurs taxes intérieures, ferment également leurs portes à notre commerce et rendent illusoires les quelques possibilités d'exportation que nos traités de commerce semblaient nous laisser espérer. Mais tout cela n'est pas suffisant pour animer l'indignation des Champenois, lents à réagir ; tout se borne à de courtoises et platoniques protestations épistolaires de nos augures régionaux. A la vendange, les vignerons devront conserver leurs vins, car de grandes maisons leur ont déjà fait savoir qu'elles ne pourraient pas leur acheter le peu de récolte qu'ils auront et que, par suite, ils devaient prendre les dispositions nécessaires pour le garder, ce qu'ils ne sont nullement habitués à faire. Peut-être cette révélation de la situation grave dans laquelle se trouve la Champagne va-t-elle nous valoir quelque démonstration monstre comme celle qui a permis aux fabricants de dentelle de Calais d'intéresser enfin le gouvernement à leur situation. Il est bien probable que ce sera pour la Champagne le seul moyen d'attirer sur elle l'attention des ministres du Commerce et des Affaires étrangères pour que soient réformées les iniquités qui font peser sur les vins mousseux en bouteilles, tout particulièrement sur le

Champagne, les taxes douanières exceptionnelles que chaque traité de commerce leur réserve avec un soin tout spécial.

Hélas ! notre malheureuse région est célèbre par la guerre qui s'y est déroulée, mais elle manque de défenseurs au Parlement, car elle comprend trop peu d'électeurs pour intéresser à sa cause le nombre nécessaire de députés. Les seules défenses qu'elle peut trouver se limitent aux problèmes communs qui peuvent se poser pour elle et l'influente région productrice du pinard ; mais ces points communs sont bien réduits, et pour être franc, il faut avouer que les intérêts des deux régions sont très souvent opposés. Cela n'empêche pas, du reste, d'avoir recours aux augures méridionaux pour régler les conflits locaux tels que ceux qui divisaient Aubois et Champenois. Sans mettre en doute la bonne foi des personnes sollicitées et qui acceptèrent de mettre leur talent au service de la Champagne, il faut reconnaître que l'œuvre à laquelle elles ont abouti fait plutôt sourire, tant elle est plaisante. — E. H.

***

La température que nous subissons en ce moment n'a pas beaucoup plus épargné le vignoble champenois que les autres, cependant il faut admettre que si certaines communes sont complètement ou presque complètement dévastées, on trouve dans d'autres vignobles une présentation non susceptible de donner un peu de récolte ; mais il nous faut craindre que le mauvais temps continuant et la Cochylis présentant une activité anormale et imprévue à sa deuxième génération, ajoute encore aux méfaits du Mildiou de la grappe qui se développe depuis la fin de juin jusqu'à maintenant. La température reste toujours favorable au développement du champignon et maintenant attaque presque toutes les grappes, laissant craindre une perte complète dans certaines régions.

Par suite des nécessités de sulfatages très fréquents, les viticulteurs éprouvent des difficultés à recruter une main-d'œuvre nécessaire à ces travaux urgents. Les rognages sont faits avec beaucoup de difficultés, encore que l'on puisse les faire, ce qui ne fait qu'accroître les difficultés dans l'action contre les parasites.

L'Oïdium a profité des mêmes circonstances favorables que le Mildiou et malgré les soufrages répétés, mais qui n'adhèrent pas sur les grappes en raison des pluies persistantes, on aperçoit quelques dégâts.

Dans l'état actuel du vignoble, quelques régions sont moins atteintes que d'autres, telles le tour de la montagne de Reims, de Verzenay jusqu'à Chatillon, la Côte Blanche dans la partie qui n'a pas souffert de la gelée ; par contre, la petite montagne de Reims est très fortement touchée.

En résumé, la situation ne serait pas perdue complètement, mais il y a encore loin d'ici la récolte, et seul un temps vraiment favorable permettra d'atténuer le désastre qui est déjà très important. — P. Hallade.

Situation viticole de la Bourgogne. — *Côte de Meursault.* — Après la gelée, la pluie. Jamais, de mémoire de vigneron, on n'a eu telle persistance de pluie. On compte, depuis de longues semaines, les journées exemptes d'humidité.

La Pyrale a fait quelques ravages dans les pinots rouges, surtout dans le climat de Volnay et Meursault Santenots. Eudémis et Cochylis ne paraissent pas nous menacer de graves dangers ; nombreuses sont cependant les personnes qui ont fait ou continuent le traitement nicotiné. Quant au Mildiou il semble avoir été efficacement combattu. Quelques attaques de Rot Brun ont, en général, causé plus de peur que de mal.

Ces réserves faites, et malgré les doléances de propriétaires de certains climats, où les diverses maladies ont exercé leurs ravages de façon intensive ou complète, on peut affirmer que la Côte de Meursault a été jusqu'ici relativement favorisée. Mais, cette faveur persistera-t-elle longtemps ? Hier encore, la grêle s'arrêtait aux portes de Meursault, côté des Charmes.

En admettant l'arrêt de ces épreuves, et la venue définitive d'un soleil qui

nous boude depuis si longtemps, le vigneron devrait faire en 1930 une récolte, certes, pas extraordinaire en abondance, mais de qualité. En effet, le raisin est bien formé ; il est plein ; il attend la maturité qui, suivant ce qu'elle sera, donnera ou excellent vin ou médiocre produit.

Actuellement, le vigneron désherbe ou fauche dans les vignes.

Les vignes de pinots blancs ont souffert plus que les vignes de pinots rouges. Il faut compter jusqu'ici sur une demi-récolte en blanc, et sur trois quarts de récolte en rouge.

Les gamays de plaine ont plus de mal que les autres plants.

Il semblerait que des pronostics, très réservés, quand ils ne sont pas mauvais, auraient dû motiver des transactions nombreuses. Or, il n'en est rien. Alors que les vignes de Bourgogne (de la Côte de Nuits, Beaune ou Meursault) sont en telle petite quantité que la France seule, nous ne cessons de le répéter, devrait absorber très rapidement tous nos vins, le commerce boude. On le dit très chargé en marchandise. Aussi, la propriété, même la très modeste, a la tendance à présenter la bouteille à la clientèle; mais, c'est là un remède bien peu efficace contre la mévente ; à chacun son métier. Que le Bourgogne n'accepte aucun mariage, que la loi des appellations soit partout rigoureusement appliquée, que les plants fins à trop gros grains soient prohibés, que la bouteille dite bourguignonne ne serve qu'à un produit rigoureusement authentique ; et, dans la Côte-d'Or, les bons vins et les grands ordinaires, ces délicieux passe-tout-grains, ne connaîtront plus la crise.

Quoi qu'il en soit, les cours des vins blancs, qui restent à la propriété en quantité restreinte, se maintiennent avec légère tendance à la hausse après forte baisse en 1929 ; on cite une cuvée de Meursault Charmes-Genevrières vendue récemment 3.200 francs la pièce. Les grands vins rouges, Pommard, Volnay, Santenots n'auraient pas sort aussi heureux ; la baisse persiste ; on a parlé de 1.800 francs la pièce, contre 3.000, 3.500 francs ou 4.000 en 1928, pour certaines cuvées. Quoi de vrai ? En Gamay, on constate un petit relèvement de cours ; le commissionnaire marche.

Souhaitons qu'un rayon de soleil vienne arranger toutes choses, et en viticulture, et en tractations commerciales. — J. L.

Expériences de vinification sur vendanges mildiousées. — L'année 1930 marquera en France parmi les années de très forte invasion de Mildiou. Les dégâts sont énormes dans tous les départements méridionaux. Dans les autres régions, les pertes sont sensibles sur de nombreux points du vignoble. D'ailleurs, à côté de la question de quantité de récolte, se pose dès maintenant la question de qualité, qui préoccupe le viticulteur averti. On sait depuis longtemps que les vendanges provenant de vignes mildiousées donnent des moûts de titre saccharimétrique déficitaire et surtout que les vins issus de ces moûts sont particulièrement sujets aux altérations microbiennes, notamment à la Tourne. Et on se soucie des précautions qu'il y aura lieu de prendre au moment des vinifications en vue d'obtenir des vins pouvant fournir une carrière normale.

C'est pourquoi il nous semble à propos de relater, pour les lecteurs de la Revue, des expériences de vinification que nous avons suivies il y a trois ans, dans le département du Gard. Ces expériences portèrent sur une récolte de raisins provenant d'un bas-fond très humide qui, pour des raisons diverses, n'avait reçu aucun traitement anticryptogamique et qui avait été fortement touché par le Mildiou.

La vendange, aussi bien homogénéisée que possible, fut répartie en 3 lots. Le premier fut vinifié à la manière ordinaire et sans aucune addition à la cuve. Le deuxième lot reçut, sur nos conseils, 20 grammes de métabisulfite de potasse par hectolitre de moût et 25 grammes de phosphate d'ammoniaque. Le propriétaire voulut utiliser pour le troisième lot une solution sulfureuse phosphatée qu'il avait l'habitude d'employer et qui devait lui permettre, commodément, de forcer la dose d'acide sulfureux, sans contrevenir au règlement, lequel limite, on le sait, la quantité de métabisulfite à 20 grammes par hectolitre. La dose de cette solution sulfureuse fut de 75 grammes par hecto-

litre ; elle apportait 14 gr. 3 d'acide sulfureux et une quantité de phosphate biammonique équivalente à 25 grammes de phosphate d'ammoniaque ordinaire.

Voici les résultats : le moût mis en œuvre avait donné à l'analyse :

Sucre	147 gr. par litre
Acidité totale (en $SO^4 H^2$)	6 gr. 2

Les échantillons de vin, pris 8 jours après le décuvage, parfaitement fermentés, avaient la composition suivante :

	I. — Témoin.	II. — 20 gr. métabisulfite de potasse et 25 gr. phosphate d'ammoniaque.	III. — Solution sulfureuse phosphatée.
Alcool distillation	7°7	8°2	8°3
Extrait sec à 100°	18.3	18	18
Acidité totale (en SO^4H^2)	4.9	4.8	4.9
Acidité volatile (en SO^4H^2)	0.85	0.64	0.55
Acidité fixe (en SO^4H^2)	4.05	4.16	4.35

On remarquera que dans la vinification témoin, le sucre a été moins bien utilisé au cours de la fermentation ; il en a fallu un peu plus de 19 grammes pour produire 1 degré d'alcool. Dans les deuxième et troisième lots, une quantité de sucre d'à peine 18 grammes a suffi pour produire la même quantité d'alcool.

Autre fait important à considérer : tandis que pour l'essai N° 1, la teneur en acidité volatile est élevée, 0 gr. 85 par litre, évaluée en acide sulfurique, elle est seulement de 0 gr. 64 dans le N° 2 et de 0 gr. 55 dans le N° 3. On sait que la teneur en acidité volatile mesure, en quelque sorte, l'état de santé générale du vin. Et le chiffre élevé du lot témoin indique que ce vin n'est pas sain et qu'il pourra devenir facilement la proie des divers germes de maladie. Le chiffre d'acidité volatile du lot N° 2 est à peu près normal, celui du N° 3 est tout à fait satisfaisant.

Ces vins furent soutirés fin novembre, puis de nouveau en mars. Une analyse faite en mai donna les résultats suivants :

	I. — Témoin.	II. — Bisulfite et phosphate d'ammoniaque.	III. — Solution sulfureuse phosphatée.
Alcool distillation	7°6	8°1	8°2
Extrait sec à 100°	18 g.	17 g. 6	17 g. 5
Acidité totale (en SO^4H^2)	4 g. 8	4 g. 4	4 g. 4
Acidité volatile (en SO^4H^2)	1 g. 2	0 g. 71	0 g. 59
Acidité fixe (en SO^4H^2)	3 g. 6	3 g. 69	3 g. 81
Examen microscopique	Mycoderma acéti assez abondants nombreux bâtonnets de tourne.	Rares mycoderma acéti, quelques bâtonnets de tourne.	Très rares microorganismes.

L'état d'avarie du N° 1 (témoin) était assez alarmant ; il fallut se débarrasser de ce lot sans retard. Le lot N° 2 fut vendu en juin et le N° 3 en août ; leur état était satisfaisant.

Les résultats de cette expérience sont très nets. Une addition d'acide sulfureux et de phosphate d'ammoniaque a permis de retirer d'une vendange défectueuse un vin normal qui s'est maintenu en bon état pendant 8 ou 10 mois, tandis que le lot non traité a présenté très vite des signes évidents de Tourne.

Si on considère comparativement les deux lots traités, on aperçoit en fa-

veur du N° 3, et sans tenir compte de la légère augmentation du degré, un résultat très appréciable de maintien de l'acidité volatile à un chiffre parfaitement normal. Ce résultat est certainement dû à l'accroissement de la dose d'acide sulfureux ajouté à la cuve, 14 gr. 3 par litre au lieu de 10 gr. pour le N° 2. Et il avait été obtenu effectivement d'une manière fort commode au moyen de la solution sulfureuse phosphatée. Notons en passant que ce raisonnement ne peut être tenu qu'à condition qu'un produit de ce genre ne contienne pas de bisulfite de soude.

Ce qu'il faut retenir de tout cela, c'est que pour les vendanges fortement mildiousées, il y a lieu de forcer la dose d'acide sulfureux, jusqu'à 12 à 15 grammes par hectolitre de moût, au lieu de 8 à 10 grammes habituellement employés. L'emploi du phosphate d'ammoniaque qui active la marche de la fermentation permet de réaliser un cuvage court. Cela est important ; les vendanges fortement touchées par le Mildiou présentent des excès de râfles par rapport au poids des grains. Pour rétablir l'équilibre, on pourrait avantageusement pratiquer l'égrappage, au moins partiel. Mais dans beaucoup de chais, on n'est pas outillé pour cette opération. On y suppléera par le cuvage tout court dont nous avons parlé plus haut, ce qui oblige à rechercher une fermentation active.

Dans ce but, il sera très utile aussi de cueillir deux ou trois jours avant la vendange, un lot de raisins choisis parmi les plus sains, que l'on mettra à fermenter. Ce levain qui sera versé dans la masse de la vendange au moment de la mise en cuve, déterminera un départ rapide de la fermentation et permettra de réaliser le cuvage dans le minimum de temps. — MAURICE TASSEAU, *chimiste œnologue.*

La session de l'Office International du Vin des 3 et 4 juillet et la crise viticole. — Dans sa dernière session des 3 et 4 juillet 1930, l'Office International du Vin a cherché à déterminer les causes de la crise viticole actuelle.

D'après un rapport émanant du ministère du Commerce de France, celle-ci tient à la diminution de la consommation et à l'augmentation de la production. Il faudrait envisager dès lors une entente entre les pays producteurs pour discipliner la production et l'adapter aux besoins de la consommation dans le monde. Cette étude serait confiée à une *Conférence réunissant tous les pays producteurs de vin.*

Le ministre de l'Agriculture, à son tour, a signalé à l'Office International du Vin que la cause principale de la crise en France se trouvait dans une production trop abondante de vins anormaux à laquelle il ferait remédier par de nouvelles mesures destinées à compléter celles qui ont été déjà prises.

La crise mondiale, dans son ensemble, est donc, avant tout, une crise de surproduction. Les statistiques et la documentation réunies à l'O. I. V. sont caractéristiques à cet égard et permettent d'établir :

1° L'extension du vignoble de 1900 à 1929 ;
2° L'augmentation du rendement à l'hectare ;
3° L'augmentation de la production du vin de 1900 à 1929 ;
4° La diminution de la consommation ;
5° Le déclin du commerce d'exportation.

L'un des remèdes à la crise ainsi déterminée dans ses causes, consiste tout d'abord dans une intervention immédiate de l'O. I. V. auprès des divers pays producteurs pour obtenir d'eux un abaissement ou même une suppression partielle des charges fiscales de toutes sortes qui pèsent sur le vin et contribuent puissamment à en diminuer la consommation.

L'O. I. V. insiste d'autre part pour que se réunisse aussitôt que possible la Conférence internationale signalée au début de cette note et chargée de dégager les mesures à recommander à tous les États en vue d'atténuer d'abord et de faire cesser ensuite la crise viticole mondiale.

Parmi les remèdes qui pourront être envisagés, qui ont été votés sous forme de résolutions votées par les Congrès internationaux du Vin de Bordeaux

en 1928, de Barcelone en 1929, ainsi que de la section de viticulture du Congrès international de Bucarest en juin 1929 et l'O. I. V. dans ses sessions de juillet et de décembre 1929, on peut citer, outre la diminution des charges fiscales, rappelée précédemment :

la limitation de la production du vin ;

le développement de la consommation du raisin et des industries s'y rattachant ;

l'organisation d'une campagne de propagande intensive dotée de fonds importants. — H. J.

Concours national de monographies agricoles de la Société des Agriculteurs de France. — La Société des Agriculteurs de France et l'Union Centrale des Syndicats ont organisé, comme complément à l'enquête statistique agricole qui se poursuit actuellement selon les instructions du ministère de l'Agriculture, un Concours national des monographies agricoles.

Ce concours a pour but d'asseoir sur des bases plus vivantes que les données statistiques le vaste travail d'économie rurale nécessaire à l'établissement d'une saine politique agricole.

Le cadre de l'étude monographique est en principe « le pays » (la région naturelle) ou par exception, la commune, considérée comme exemple caractéristique du pays.

Les plus hautes personnalités du monde agricole et économique constituent le jury national chargé d'attribuer les récompenses aux mémoires déposés. Nous citerons parmi eux :

MM. Henri Hitier, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture ; Pierre Cariot, ingénieur agronome, membre de l'Académie d'Agriculture de France ; François de Vogué, président de la Caisse Centrale d'Assurances mutuelles agricoles (risque-incendie), membre de la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or ; Rabaté, directeur de l'Institut National Agronomique ; de Nicolay, vice-président de la Société des Agriculteurs de France ; de Guébriant, vice-président de l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs ; Thomassin, secrétaire général de la Société des Agriculteurs de France ; Cuvillier, chef des travaux pratiques à l'Institut National Agronomique ; Dechambre, président de l'Office Français d'Elevage ; Lucien Romier, président de la Société d'Economie nationale ; Paul Roux, ingénieur agricole, membre de la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme ; Paul de Rousiers, professeur à l'Ecole libre de Sciences politiques ; de Monicault, ingénieur agronome, député de l'Ain ; Demangeon, professeur à la Sorbonne.

Casiers vinicoles. — Au Congrès international de l'Agriculture de Bucarest, en juin 1929, la Section de Viticulture a voté à l'unanimité une motion tendant à l'établissement, par les divers pays viticoles et à la centralisation par l'Office International du Vin, des casiers vinicoles.

Comme suite à ce vœu, M. Barthe, président de l'Office International du Vin, a déposé le 18 juillet 1929, devant le Parlement français, une proposition de résolution tendant à inviter le Gouvernement à instituer les casiers vinicoles des vins des diverses régions de France, d'Algérie et de Tunisie.

Le Congrès international du Vin, tenu à Barcelone, en octobre 1929, a repris cette question et renouvelé, une fois de plus, le vœu de voir l'Office international du Vin publier, dans un délai rapproché, un relevé des casiers vinicoles des pays producteurs de vin. Ces casiers doivent donner des indications précises sur la composition des vins en indiquant : la région de production, l'année, le cépage, le poids spécifique du vin, son degré d'alcool, l'extrait sec, le sucre, l'acidité, le tanin, la glycérine, les cendres, etc...

Pour présenter toutes les garanties d'authenticité, ces casiers vinicoles doivent être établis avec le concours des syndicats de viticulteurs et des stations œnologiques, par les Services scientifiques officiels des ministères de l'Agriculture des divers pays viticoles.

Pour permettre aux divers pays d'avoir sous les yeux un modèle à suivre,

nous publierons, à titre d'exemple, les casiers vinicoles établis par M. Elie Bosniak, ingénieur chimiste, directeur de la Station œnologique de Boukovo-Negotin dans le Royaume yougoslave.

Nous attachons le plus grand prix à recevoir, dans le courant de l'année 1930, les casiers vinicoles des autres pays producteurs établis de la même façon que celui que nous donnons ci-après pour le Royaume yougoslave. — O.I.V.

Association de propagande pour le Vin. — Pour lutter contre les Ligues prohibitionnistes contre les ennemis du vin, et contre les concurrents souvent déloyaux, l'A. P. V., comme chaque année, fait appel aux viticulteurs dévoués, disposés à l'aider.

Il s'agit d'intensifier la propagande dans les Stations thermales et dans les Centres touristiques les plus visités.

Avant de partir en villégiature ou en excursion, toutes les personnes intéressées à la prospérité de la vigne et du vin sont priées de demander à l'Association de Propagande pour le Vin, un colis contenant des cartes postales, des buvards, des brochures, des tableaux et tracts divers.

Ces colis sont remis gratuitement ou expédiés en port payé aux adresses indiquées.

Se présenter ou écrire au siège social de l'Association de Propagande pour le Vin, 72, Allées Paul-Riquet, à Béziers. — A. P. V.

Après la clôture de la souscription ouverte en Algérie pour les victimes des inondations du Midi. — M. le Gouverneur général de l'Algérie vient de recevoir de M. le ministre de l'Intérieur la lettre ci-après :

« Le président du Conseil, ministre de l'Intérieur,
à M. le gouverneur général de l'Algérie,

« Vous avez bien voulu m'aviser que le montant de la subvention totale de l'Algérie aux victimes des inondations de mars dernier se monte à *neuf millions cent quatre-vingt-onze mille deux cent cinq francs*, dont cinq millions fournis par le budget de l'Algérie et quatre millions cent quatre-vingt-onze mille francs recueillis sous forme de souscription dans les trois départements.

« Le résultat magnifique par lequel l'Algérie a manifesté une fois de plus l'étendue de son attachement à la mère-patrie apportera à l'œuvre de reconstitution entreprise dans les régions dévastées une aide précieuse.

« Au nom du gouvernement et des populations sinistrées, je vous prie de vouloir bien être auprès des Assemblées financières et des populations de la colonie, l'interprète des sentiments de vive reconnaissance des victimes de la catastrophe.

« *Le président du Conseil, ministre de l'Intérieur :*
« TARDIEU. »

Voilà comment répondent les Algériens aux attaques par trop tendancieuses de certaine presse méridionale dont les articles tronqués ne visent qu'à exciter les viticulteurs de France contre ceux d'Algérie, alors qu'une entente cordiale donnerait les meilleurs résultats pour activer la consommation et combattre les vins anormaux. — MAC GRELLET.

Situation du marché à fin juillet. — Le *Journal officiel* du 15 août a publié les chiffres réconfortants qui suivent : 4.994.257 hectolitres de vin ont été retirés des chais des récoltants (total des sorties, pour les 10 mois : 47.285 084 hectolitres). 4.541.353 hectolitres ont acquitté les droits de circulation.

(Total de la consommation taxée, pour les 10 mois : 41.686.391 hectolitres, 12.765.185 hectolitres constituent les stocks du commerce).

Nous commenterons ces chiffres dans le prochain numéro. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs ; 9°, 145 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus, Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 245 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 520 fr. à 550 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

Bordeaux. — Vins blancs 11 à 12°, les 9 hectolitres, 2.000 fr. Vins rouges, 2.000 à 2.200. Saint-Emilion, 2.000 à 2.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 700 fr. Mâconnais, 450 à 600 fr. ; blancs, 00 à 850 fr. Beaujolais, de 575 à 875 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 500 à 650 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 500 à 800 fr. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 300 à 350 fr. l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 350 à 500.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 600 à 650 fr. ; 2e choix, de 550 à 600 fr. Gros plants 1929, de 200 fr. à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » à » fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, » fr.

Midi. — *Nîmes (18 août 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à 10 fr. le degré.

Montpellier (19 août). — Vins rouges 1929 : de 8° ½ à 11°, de 155 à 200 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 115 à 150 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (8 août). — Récolte 1929 : Vins rouges de 18 fr. » à 20 fr. » le degré. Rosés, de 16 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 août 1930. Vins, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (16 août 1930). — Vins rouges 1929. Vu les dégâts résultant des maladies qui s'accentuent au vignoble, la propriété résiste aux offres en hausse qui lui sont faites par le commerce, de 8 à 11°, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Carcassonne (16 août). — Vins rouges 1929, de 18 fr. » à 19 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; B.-Rhin, de 190 à 210 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 300 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 360 à 450 fr. ; B.-Rhin, de 380 à 400 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 163 fr. » à 176 fr.; orges, 88 fr » à 108 fr.; escourgeons, 76 fr. à 90 fr.; maïs, 98 fr. à 102 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 93 fr. à 100 fr.; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. »; avoines, 65 fr. » à 85 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 94 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 50 à » ». Chicago, 83 fr. 18. — Sons, 53 fr. à 60 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, » à » fr. — Hollande commune, de 65 à 85 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de » fr. à » fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Fèves, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 285 fr.; roux, 118 à 120 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 75 fr. »; Arachides courant, 78 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 226 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — **Bœufs**, 6 fr. 50 à 23 fr. ». — **Veaux**, 8 fr. » à 18 fr. ». — **Moutons**, 8 fr. » à 38 fr. ». — **Porcs**, 8 fr. » à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 104 fr. » à 105 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 105 fr. » à 110 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Algérie, 250 à 500 fr. — Raisins du Midi, de 300 à 550 fr. — Amandes vertes, de 230 à 400 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 500 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, de 200 fr. à 400 fr. — Citrons, de 350 fr. à 450 fr. — Bananes, de 350 fr. à 500 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 600 fr. à 1.100 fr. — Choux nouveaux, » fr. à » fr. le 100. — Girolles, de 600 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 180 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 300 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 550 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 250 fr. — les 100 kgs. — Artichauts, de 30 à 175 fr. — Aubergines, de 30 à 160 fr.

Le gérant : **Jules Legrand.**

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.